

ENTRÉES

APPETIZERS

<p>TARTARE DE BŒUF ET MOELLE RÔTIE – CORNICHONS, CÂPRES, ÉCHALOTES, PARMESAN, OS À LA MOELLE SERVI AVEC FOCACCIA ET POUSSE DE ROQUETTE 🍴🌱🥚</p> <p>Beef tartare with roasted bone marrow – gherkins, capers, shallots, parmesan, bone marrow served with focaccia and rocket sprouts</p>	<p>(100g) 24 (200g) 36</p>	<p>SALADE CÉSAR - BACON DE PROSCIUTTO, CÂPRES ET PARMESAN</p> <p>Classic Caesar salad - Prosciutto bacon, capers and parmesan</p>	<p>8/15</p>
		<p>Extra poulet grillé – grilled chicken +15 Extra saumon – salmon +15</p>	
<p>TARTARE DE SAUMON, MOUTARDE DE MEAUX, POIVRE DES DUNES ET HUILE DE BASILIC SERVI AVEC CROSTINI DE FOCACCIA 🍴🌱🥚</p> <p>Salmon tartare, meaux mustard, dune pepper and basil oil served with focaccia crostini</p> <p><small>*Option pain sans gluten disponible / Gluten-free bread option available *Option 200g avec frites ou salade verte / 200g option with fries or green salad</small></p>	<p>(100g) 19 (200g) 32</p>	<p>SALADE DU MARCHÉ - MÉLANGE PRINTANIER (ICEBERG, ROMAINE, ÉPINARDS, ROQUETTE), JULIENNE DE CAROTTES, TOMATES CONFITES ET VINAIGRETTE BALSAMIQUE 🍴🌱🥚</p> <p>Market salad - spring mix (iceberg lettuce, romaine lettuce, spinach, rocket), julienned carrots, sun-dried tomatoes and balsamic vinaigrette</p>	<p>7/13</p>
<p>PIEVRE GRILLÉE - SAUCE ARRABBIATA, OLIVES KALAMATA, POMMES DE TERRE RATTES FONDANTES ET ÉMULSION AU CITRON 🍴🌱🥚</p> <p>Grilled octopus - Arrabbiata sauce, Kalamata olives, fondant fingerling potatoes and lemon emulsion</p>	<p>21</p>	<p>SALADE COBB - MÉLANGE PRINTANIER (ICEBERG, ROMAINE, ÉPINARDS, ROQUETTE), POITRINE DE POULET GRILLÉE AU THYM, OEUF DUR, AVOCAT, CÉLERI, TOMATES COCKTAIL, CHEDDAR RÂPÉ, SAUCE RANCH ET SAUCE AU GORGONZOLA 🍴🌱🥚</p> <p>Cobb salad - spring mix (iceberg, romaine, spinach, arugula), thyme-grilled chicken breast, hard-boiled egg, avocado, celery, cherry tomatoes, shredded cheddar cheese, ranch dressing and gorgonzola dressing</p>	<p>26</p>
<p>DUO DE CALMARS ET CREVETTES BANG BANG SERVI AVEC UN TRIO DE SAUCES: AÏOLI, MARINARA ET THAÏ 🍴🌱🥚</p> <p>Duo of squid and bang bang prawns served with a trio of sauces: aioli, marinara and Thai</p>	<p>20</p>		

POTAGES

SOUPS

<p>POTAGE DU JOUR 🍴🌱</p> <p>Soup of the day</p>	<p>12</p>	<p>POTAGE MINISTRONE BLANC - CHOU, CAROTTES, CÉLERI, COURGETTES, HARICOTS BLANCS ET BOUILLON DE LÉGUMES 🍴🌱🥚</p> <p>White minestrone soup - cabbage, carrots, celery, courgettes, white beans and vegetable broth</p>	<p>15</p>	<p>SOUPE À L'OIGNON - FROMAGE GRUYÈRE, BOUILLON DE BOEUF SANS GLUTEN 🍴🌱🥚</p> <p>Onion soup - Gruyère cheese, gluten-free beef broth</p>	<p>17</p>
<p>POTAGE MINISTRONE TOMATÉ ALLA GENOVESE AVEC SAUCISSE ITALIENNE ET PESTO DE BASILIC</p> <p>Minestrone soup with tomato genovese sauce, Italian sausage, and basil pesto</p>	<p>15</p>				

SANDWICHES

SANDWICHES

NOS SANDWICHES SONT SERVIS AVEC CHOIX DE FRITES OU SALADE

Our sandwiches are served with choice of fries or salad

<p>BURGER LA PIAZZA – PAIN BRIOCHÉ, LAITUE, TOMATE, FROMAGE CHEDDAR FORT, BACON ET SAUCE MAISON</p> <p>La Piazza Burger – brioche bun, lettuce, tomato, sharp cheddar cheese, bacon and house sauce</p>	<p>27</p>	<p>CLUB SANDWICH – POULET DE NOTRE RÔTISSERIE</p> <p>Club sandwich – chicken from our rotisserie</p> <p><small>*Option sans gluten disponible / Gluten-free option available</small></p>	<p>23</p>	<p>WRAP – POITRINE DE POULET CROUSTILLANT, PROVOLONE, AUBERGINE MARINÉE, TOMATE, SALADE ET PIMENTS FORTS</p> <p>Wrap – crispy chicken breast, provolone, marinated eggplant, tomato, lettuce, and hot peppers</p>	<p>22</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

POKE BOWL

POKE BOWL

NOS POKÉ BOWLS SONT SERVIS AVEC: EDAMAMES, CONCOMBRES, CAROTTES, NORI, RADIS, ÉCHALOTE VERTE, GALETTE DE RIZ CALROSE, CIBOULETTE ET VINAIGRETTE STYLE WAFU

Our poké bowls are served with: edamame, cucumbers, carrots, nori, radish, green onion, calrose rice cake, chives and wafu-style vinaigrette

POKÉ AU SAUMON 🌱 🍷 🥚
Salmon poke

27 **POKÉ THON** 🌱 🍷 🥚
Tuna poke

28 **POKÉ TOFU - TOFU MARINÉ ET GRILLÉ** 27
Tofu poke - Marinated and grilled tofu 🍷 🥚

PÂTES

PASTA

SPAGHETTI SAUCE TOMATES BASILIC
Spaghetti basil and tomatoes sauce

POULET À LA MILANAISE ET SPAGHETTI AGLIO E OLIO 🍷
Chicken Milanese and spaghetti aglio e olio

23 **LASAGNE À LA BOLOGNAISE DÉCONSTRUITE - SAUCE À LA VIANDE ET BÉCHAMEL, FROMAGE**
29 **MOZZARELLA RÂPÉ** 🍷
Deconstructed Bolognese Lasagna - meat and béchamel sauce, grated mozzarella cheese

27 **LINGUINE CARBONARA - GUANCIALE, OEUF ET PECORINO ROMANO** 🍷 29
Linguine carbonara - guanciale, egg and pecorino romano

GNOCCHI SAUCE TOMATE ET BASILIC 27
Gnocchi with tomato and basil sauce

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

FILET MIGNON DE BOEUF AAA 7 OZ SERVI AVEC LÉGUMES, PURÉE DU JOUR ET UNE SAUCE AU CHOIX: POIVRE VERT, GORGONZOLA OU VIN ROUGE BALSAMIQUE 🍷
AAA beef tenderloin (7 oz) served with vegetables, mashed potatoes of the day, and a choice of sauce: green peppercorn, gorgonzola, or balsamic red wine

58 **ESCALOPE DE VEAU PICCATA - SAUCE CITRON ET CÂPRES ACCOMPAGNÉE D'UNE COMPOTE DE TOMATES CERISES ET D'ASPERGES GRILLÉES** 🌱 🍷 🥚
39 **BAR RAYÉ AVEC LÉGUMES CONFITS, POLENTA MOELLEUSE ET CRÈME D'HERBES** 🍷 45
Veal escalope piccata - Lemon and caper sauce served with cherry tomato compote and grilled asparagus

Striped bass with candied vegetables, creamy polenta and herb cream

LES À-CÔTÉS

THE SIDES

PURÉE DE POMMES DE TERRE 🌱 🍷
Mashed potatoes

9 **POÊLÉE DE RAPINIS SAUTÉS** 🌱 🍷 🥚 11
Sautéed rapini

FRITES 9
Fries

PIZZAS

PIZZAS

MARGHERITA - SAUCE TOMATE, FIOR DI LATTE ET BASILIC 🍷	25
Pizza margherita - Tomato sauce, fior di latte and basil	
PEPPERONI - SAUCE TOMATE, PEPPERONI ET FROMAGE MOZZARELLA 🍷	23
Pepperoni pizza - tomato sauce, pepperoni and mozzarella cheese	
VÉGÉTARIENNE - SAUCE TOMATE, POIVRONS, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES ET FROMAGE MOZARELLA 🍷	25
Vegetarian Pizza - tomato sauce, peppers, mushrooms, black olives and mozzarella cheese	
TOUTE GARNIE - SAUCE TOMATE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, POIVRONS ET FROMAGE MOZZARELLA 🍷	25
All-dressed pizza - tomato sauce, pepperoni, mushrooms, peppers and mozzarella cheese	
FRUTTI DI MARE - SAUCE TOMATE ET BÉCHAMEL, CREVETTES DE MATANE, PALOURDES, BÉBÉ PÉTONCLES, FROMAGE MOZZARELLA 🍷	29
frutti di mare - Tomato sauce, béchamel, Matane shrimp, clams, baby scallops, mozzarella cheese	
PROSCIUTTO - SAUCE TOMATE, PROSCIUTTO, ROQUETTE ET BURRATA 🍷	34
Prosciutto - Tomato sauce, prosciutto, arugula and burrata	
CALABRESE - SAUCE TOMATE, SAUCISSE NDUJA, FROMAGE MOZZARELLA, SAUCISSE CALABRAISE 🍷	30
calabrese - Tomato sauce, Nduja sausage, mozzarella cheese, Calabrese sausage	



DESSERTS

DESSERTS

TIRAMISU DÉSTRUCTURÉ, BISCUIT CROUSTILLANT ET MOUSSE DE MASCARPONE 🍷	16
Deconstructed tiramisu, crispy Lady finger, mascarpone mousse	
CANNOLI REVISITÉS AU CHOCOLAT BLANC FOURRÉS À LA RICOTTA ET ÉCLATS DE PISTACHES SERVIS AVEC UNE COMPOTE D'ORANGE	16
Reimagined cannoli with white chocolate, filled with ricotta and pistachio pieces, served with an orange compote.	
CRÈME BRÛLÉE AU SIROP D'ÉRABLE 🍷	15
Maple syrup Crème Brûlée	
FONDANT AU CHOCOLAT SERVI AVEC UNE GLACE VANILLE ET DES NOISETTES CARAMELISÉES	18
Chocolate fondant served with vanilla ice cream and caramelized hazelnuts	
TARTE AU CITRON SERVIE AVEC UN CRUMBLE DE NOISETTE, À LA FLEURS DE SEL ET UN SORBET LIMONCELLO-BASILIC	17
Lemon tart served with a hazelnut crumble, fleur de sel and a limoncello-basil sorbet	
GÂTEAU VÉGAN CHOCO-DATTES 🌱🍷🍷	15
Vegan Chocolate-date Cake	

